



VALPOLICELLA DOC

Secco e fresco, di medio corpo: queste le caratteristiche di cui il Valpolicella DOC firmato Mizzon lascia il sentore in chi lo assapora.

Il profumo delicato, fruttato e vinoso risponde perfettamente alle sensazioni create dal colore rosso rubino, con sfumature violacee.

Il Valpolicella porta con sé la genuinità che solo un vino puro e sincero può trasmettere.

Bilanciato e vellutato al tempo stesso è un prodotto che, abbinato ad ogni pasto e alle pietanze a base di formaggi stagionati e carne, traccia di sé un'immagine all'insegna della scorrevolezza e della digeribilità.

Vigneti: Pergola Veronese con viti di 25 anni sita in Pedemonte di San Pietro in Cariano, Valpolicella DOC

Metodo di produzione: Le uve vengono pigiate fresche durante la raccolta che avviene a fine settembre

Affinamento: In acciaio inox per 12 mesi, poi stagionatura di 4 mesi in bottiglia

Uve: 65% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone e 5% Molinara

Colore: rosso rubino

Profumo: vinoso e delicato, di frutta fresca

Sapore: fresco e asciutto

Grado Alcol: 12% Vol.

Temperatura di servizio: 18°C, si può stappare poco prima del consumo

Gastronomia: vino a tutto pasto per le sue doti di scorrevolezza e digeribilità